

Pain d'épice à l'orange

Pour 8 à 10 pains d'épices

250g de farine

100g de sucre

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

2 cuil à soupe rases de mélange pour pain d'épice en poudre

2 œufs

100ml de lait

250g de miel

60g d'écorces d'oranges confites

Le zeste râpé d'une orange

Sauce au caramel

75ml de jus d'orange (1 orange)

70g de sucre

25g de beurre

Préchauffez le four à 160°C.

Faites chauffer le miel au micro onde.

Coupez les écorces d'orange confites en petits morceaux.

Mélangez la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé, le zeste d'orange et les épices. Versez le miel chaud par dessus et mélangez puis ajoutez les œufs et le lait. Mélangez bien pour que la pâte soit homogène, incorporez les écorces d'orange confites et versez la pâte dans les moules.

Enfournez à 160°C pendant 15 à 20 minutes selon votre four. Laissez refroidir avant de démoulez les pains d'épices.

Sauce au caramel: Versez le sucre dans une casserole et réalisez un caramel à sec. Quand le caramel est joliment coloré, incorporez le beurre hors du feu, mélangez, remettez sur le feu et quand le mélange est redevenu homogène incorporez le jus d'orange. Laissez réduire la sauce caramel jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper les pains d'épices.